164

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 86»

ПРИКАЗ № 83

от 02.08.2016 г.

Об утверждении нормативных актов по организации питания в детском саду

В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, по согласованию с профсоюзным комитетом Детского сада № 86, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии Детского сада № 86 (Приложение № 1).
2. Утвердить Положение об организации питания детей в Детском саду № 86(Приложение № 2).
3. Утвердить Инструкцию по пробе готовых блюд бракеражной комиссией (Приложение № 3).
4. Утвердить Инструкцию по отбору суточной пробы (Приложение № 4).
5. Утвердить график закладки основных продуктов питания(Приложение № 5)
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий Детским садом № 86 Э.В. Фраш

ФРАШ ЭЛЬВИРА ВАЛЬТЕРОВНА

Подписан: ФРАШ ЭЛЬВИРА ВАЛЬТЕРОВНА
DN: ИНН=661206548157, СНИЛС=01527449035, E=cbo.zayceva@mail.ru, C=RU, S=Свердловская область, L=г.Каменск-Уральский, O=" МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД № 86""", G=ЭЛЬВИРА ВАЛЬТЕРОВНА, SN=ФРАШ, OID.1.2.840.113549.1.9.2=1.2.643.3.61.1.1.6.502710.3.4.2.1, CN=ФРАШ ЭЛЬВИРА ВАЛЬТЕРОВНА
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2021-03-11 13:05:59
Foxit Reader Версия: 9.0.0

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 86»

Мнение учтено:

с профсоюзным комитетом
протокол №20 от 02.08.16
председатель _____Малышева Д.А.

Приложение № 2
Утверждено:
приказом № 83 от 02.08. 2016г.
Заведующего Детским садом № 86

Положение
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 86»

Раздел 1.Общие положения

1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее –СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2.Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 86» (далее Детский сад).

1.3.Детский сад обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, режимом детского сада.

1.4.Основными задачами организации питания детей детского сада являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5.Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6.Ответственность за соблюдение санитарно – эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего детского сада.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в Детском саду

2.1.Воспитанники детского сада получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2.Питание в детском саду организуется в соответствии с технологическими картами и 10-дневным меню, разработанным для детей до 3 лет и с 3 до 7 лет. (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях).

2.3.При составлении рациона питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20%; второй завтрак -5%; обед-35%; полдник-15%; ужин-20%.

2.4.При составлении рациона питания (примерного десятидневного меню) и расчета калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.5.Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.6.В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или смежные дни.

2.7.Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.8.Повседневный рацион питания детей формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Примерного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников.

2.9.Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся в каждой возрастной группы;
-блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
-требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.10.Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню – раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

2.11.На каждое блюдо в детском саду имеется технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12.В детском саду учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.13.Питание детей организованно в соответствии с принципами щадящего питания предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов соблюдаются установленные санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14.В целях профилактики гиповитаминозов предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо

после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.15.Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.17.Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд: использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекщими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.18.Доставка пищевых продуктов в детский сад осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19.Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.20.Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. В детском саду складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.21.При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока детского сада учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.22.Все технологическое и холодильное оборудование должно находится в рабочем состоянии.

2.23.Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (овощерезка, мясорубка, миксер), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.25.В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по графику.

2.26.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования и профессиональную гигиеническую подготовку 1 раз в год, имеют личную медицинскую книжку.

2.27.Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.28.В детском саду организован питьевой режим.
Допускается использование воды и хранение воды не более 3хчасов.

2.29.Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.30.Выдача готовой пищи проводится строго по графику утвержденному заведующим Детским садом: завтрак – с 8.00 до 8.30, II-завтрак - с 09.50 до 10.17, обед - с 11.30 до 12.15, усиленный полдник – с 15.30 до 16.15.

Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1.Продукты поставляют в детский сад снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального\0 заказа в порядке установленном законодательством Российской Федерации.

3.2.Обязательства снабжающих организаций по обеспечению детского сада ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между детским садом и снабжающей организацией.

3.3.В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4.Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5.Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6.Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы детского сада. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в детском саду. С учетом этого график завоза продуктов в детском саду согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, детский сад имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную

претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел 4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1.В детском саду обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.2.Производственный контроль за соблюдением условий организации питания осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3.Системы производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
-обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню – раскладкой;
-правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
-качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
-соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
-качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4.Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в детском саду осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Родительского комитета.

Раздел 5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в детском саду

5.1.Заведующий:
- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в детском саду;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2.Заместитель заведующего по хозяйственной работе:
-обеспечивает работу пищеблока необходимым инвентарем, посудой и исправным технологическим оборудованием;
- своевременно обеспечивает группы посудой, средствами для мытья посуды;
-осуществляет систематический контроль за работой технологического оборудования на пищеблоке и наличием и состоянием посуды и инвентаря на пищеблоке и в группах.

5.3.Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе:
- осуществляет систематический контроль за организацией кормления детей в группах (полнота выдач блюд, сервировка стола, взаимодействие сотрудников во время кормления).

5.4.Распределение обязанностей по организации питания между заведующим детским садом, заместителем заведующего по воспитательной и методической работе, заместителем

заведующего по хозяйственной работе, калькулятором, работниками пищеблока, грузчиком, отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел 6. Отчетность и делопроизводство

6.1.Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

6.2.Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, на оперативных совещаниях, общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3.При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно – эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

Прошито, пронумеровано
И скреплено печатью 3 листа

Заведующий _____ Фраш Э.В.

«08» 08 2016 г.